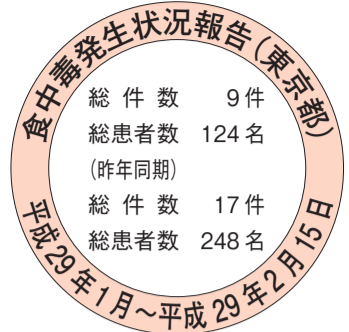


お知らせ版 第171号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(27)80

食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp> で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に冷却」「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

表1 総括表

	立入検査実施状況						取去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数(※)	内訳			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導					不利益処分
合計	55,619	1,505	1,524	1,499	4	21	0	3,267	
製造・処理施設	4,369	123	128	119	3	6	0	1,295	3
販売施設	36,230	641	650	645	0	5	0	1,320	3
調理施設	14,302	695	700	689	1	10	0	486	0
その他	718	46	46	46	0	0	0	166	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施件数とは一致しない。

表2 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(0157、ノロウイルス対策)実施結果

	立入検査実施状況						取去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数	内訳			総検査品目数	法違反品目数	
				行政指導					不利益処分件数
合計	2,644	76	76	76	0	0	0	279	
高齢者福祉施設	1,641	66	66	66	0	0	0	139	0
上記以外の給食施設	1,003	10	10	10	0	0	0	140	0

表3 食肉の生食での提供等に対する監視指導実施結果

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱い種類(再掲)※							
			規格基準等が定められている食肉						鶏刺し及び鶏レバー等	
			牛レバー	牛ユッケ等生食用牛肉	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等		
合計	3,482	261	1	28	0	0	3	135	122	4
飲食店営業	2,403	224	1	25	0	0	3	100	122	4
食肉販売業	719	30	0	0	0	0	0	30	0	0
食肉処理業	360	7	0	3	0	0	0	5	0	0

※複数計上であるため、その合計は「食肉を生食等で取り扱う軒数」と一致しない。

表4 食品の取去検査結果

	総検査検体数	内訳						
		法違反		細菌検査		化学検査		
		検体数	違反率	項目数	違反項目数	項目数	違反項目数	
合計	3,267	6	0.18%	34,161	14,746	0	19,415	6
国産品	2,986	4	0.13%	30,197	14,270	0	15,927	4
輸入品	281	2	0.71%	3,964	476	0	3,488	2

表5 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	128,745	976	0.76%

重点監視項目の結果概要

今冬の食品衛生一斉監視では、下記の四点について重点的に監視指導を行いました。

●老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(表2)
昨年八月、都内の有料老人ホームで、腸管出血性大腸菌O157による食中毒によって複数名が死亡する事件が発生しました。加えて、冬期はノロウイルスの流行シーズンであることも踏まえ、高齢者福祉施設等の給食施設延べ二千六百四十四軒に立ち入り、施設の衛生管理状況等について監視指導を行いました。

●食肉の取扱い施設に対する監視指導(表3)
主に焼肉店等の飲食店や肉店販売等三千四百八十二軒に立ち入り、規格基準が設定されているユッケ等の生食用牛肉や豚の食肉の取扱い及びカンピロバクター食中毒につながるやわやわ鶏肉の生食等の提供について監視指導を行いました。

●食品の表示に関する監視指導(表5)
期限表示や添加物表示、アレルギー表示を中心に、十二万八千七百四十五品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施しました。

●食品の表示に関する監視指導(表5)
期限表示や添加物表示、アレルギー表示を中心に、十二万八千七百四十五品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施しました。

実施結果の概要

この期間、食品関係営業施設延べ五万五千六百十九軒に対して立入検査を行い、食品の衛生的な取り扱いなどの指導を実施しました。また、三千二百六十七検体の食品について検査を実施した結果、シアン化合物を検出した「生あん」等、計六検体の法違反品を発見し、必要な措置を行いました。(表1)

その結果、七十六軒に対し、原材料の殺菌や器具の衛生管理等について改善指導を行いました。また、O157及びノロウイルス食中毒対策に関する講習会を

百四十六回開催し、六千六百六十九名が参加しました。

では、提供を中止するよう指導しました。

さらには、食肉の取扱いに関する講習会を九十一回開催し、三千六百十九名が参加しました。

今後の予定

今回実施した食品衛生一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

その結果、九百七十六品目の食品について、表示の改善を指導しました。

その結果、九百七十六品目の食品について、表示の改善を指導しました。

その結果、九百七十六品目の食品について、表示の改善を指導しました。

その結果、九百七十六品目の食品について、表示の改善を指導しました。

今冬の食品衛生一斉監視実施結果

5万5619軒に対して立入検査

中間報告
12月1日～15日

各種お問合せはこちらまで

- ▽川村総合事務所 (立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部) 042-524-7020
- ▽池袋総合事務所 (豊島区池袋・板橋区練馬区・北区・荒川・足立区) 03-3984-6701
- ▽新宿総合事務所 (新宿区・中野区・世田谷区・杉並区) 03-3363-3791
- ▽恵比寿総合事務所 (みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区) 03-5458-1631
- ▽銀座総合事務所 (千代田・中央区・台東区・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区) 03-3542-0161
- ▽東京食品総合事務所 (本部) 03-3934-5821 (技研)
- 「食品衛生相談コーナー」開設 東京食品技術研究所 食品衛生コンサルタント部 03-3934-5826
- 一般社団法人東京都食品衛生協会 03-3404-0121 (島しょ)

平成 28 年 東京都の食中毒発生状況

速報

平成二十八年の東京都における食中毒の発生状況の主な特徴は、次のとおりです。

食中毒件数及び患者数(図1)

平成二十八年の食中毒事件は、発生件数百三十六件、患者数二千二百八十九名(速報値)で、発生件数は昨年(百四十九件)に比べて十三件少なくりましたが、患者数は昨年(二千二百五十九名)に比べて三十名増加となり、過去十年間では最も多くなりました。

月別の食中毒発生状況(図2)

月別の発生件数では、三月の十六件が最多で、次いで十二月(十五件)でした。次に多かったのは二月、四月及び八月でそれぞれ十四件でした。

病因物質別発生状況

平成二十八年の病因物質別発生件数を図3に、主な病因物質の月別発生件数について、図4に示しました。また、

図1 年次別食中毒発生状況

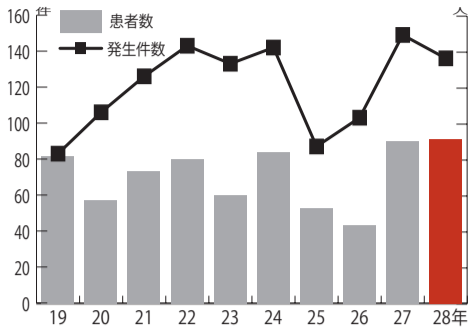


図2 月別の食中毒発生状況

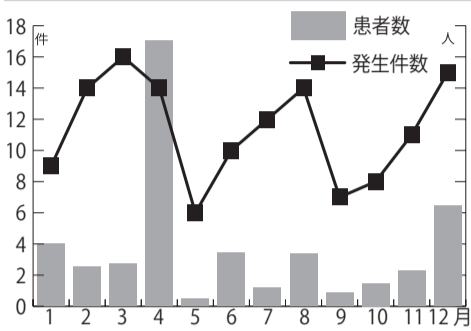


図3 病因物質別の食中毒発生件数

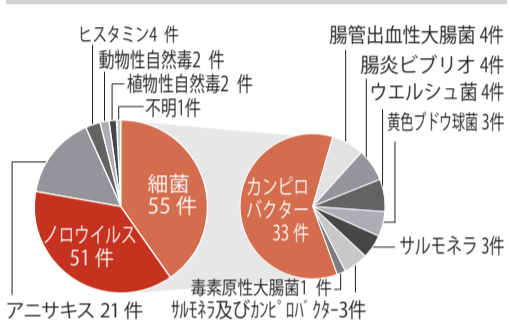


図4 主な病因物質の食中毒発生件数の推移

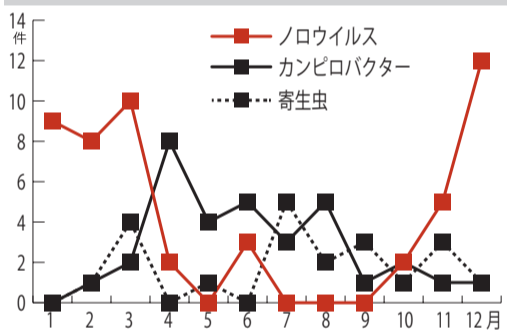


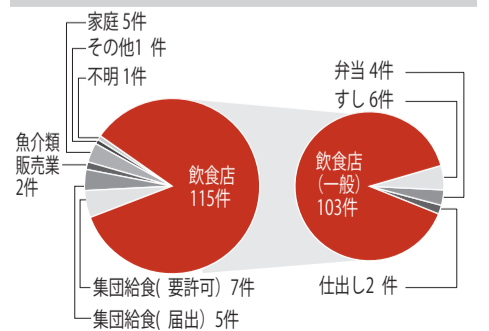
表1 平成27年及び28年の病因物質別食中毒発生件数

病因物質	平成28年	平成27年	増減
ウイルス			
ノロウイルス	51	56	▲5
細菌			
カンピロバクター	33	47	▲14
腸管出血性大腸菌	4	5	▲1
腸炎ピブリオ	4	1	3
ウエルシュ菌	4	2	2
サルモネラ	3	6	▲3
黄色ブドウ球菌	3	4	▲1
カンピロバクター	3	1	2
毒素原性大腸菌	1		1
セレウス菌		2	▲2
寄生虫			
アニサキス	21	13	8
化学物質			
ヒスタミン	4	5	▲1
塩素		1	▲1
動物性自然毒	2		2
植物性自然毒	2	1	1
不明	1	4	▲3
合計	136	149	▲13

原因施設別発生状況(図5)

原因施設で最も多かったのは飲食店

図5 原因施設別の食中毒発生件数



(二般)の百三十三件で、全体の七十六%を占めました。

また、集団給食施設を原因とする食中毒は十二件で、全体の二割近くを占めました。

発生場所の内訳は、社員食堂が五件、高齢者施設が三件、保育園が三件及び病院が一件で、幼児や高齢者等の利用施設での発生が目立ちました。

病因物質別では、ノロウイルスによるものが五件、腸炎ピブリオ及びヒスタミンがそれぞれ二件、腸管出血性大腸菌、サルモネラ及び毒素原性大腸菌がそれぞれ一件でした。

集団給食施設における食中毒は患者数が多くなる傾向があり、被害が拡大する可能性があります。また、幼児や高齢者等が発症すると重症になりやすいため、特に注意が必要です。「大量調理施設の衛生管理マニュアル」(厚生労働省通知、平成二十八年十月六日最終改正)の内容を確認し、不備な点が発見された際には、速やかに改善しましょう。

食中毒を防止するために

一般的な食中毒対策として、「食中毒防止三原則」の「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」が提唱されているところですが、近年、ノロウイルスによる食中毒が増加していることから、ノロウイルスに感染した従事者を食品の取扱いに従事させない、トイレの汚染を調理施設に「もちこまない」こと、汚染されたトイレを介して従事者へ汚染を「ひろげない」ことを加えた「食中毒防止五原則」を参考にしてください。ノロウイルス対策を含めた食中毒防止対策を実施しましょう。

原因施設で最も多かったのは飲食店

また。前日に調理し、放冷が緩慢に行われたことで、食品中でウエルシユ菌が増殖し、提供当日に再加熱が不十分であったことが原因として考えられます。

ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は、発生件数(五十一件)、患者数(千五百一十一名)とも最多となりました。

一月から三月までの三か月間で二十七件発生し、年間発生件数の五十三%を占めています。また、六月にも三件のノロウイルス食中毒が発生しました。

化学物質

ヒスタミンによる食中毒が四件発生しました。

原因食品は、それぞれイワシ、イナダ、プリの加工品や調理品でした。

カジキ、マグロ、イワシなどの赤身の筋肉にはアミノ酸の一種であるヒスタミンが含まれます。原材料の保管時、調理・加工時、加工製品の流通時における温度管理の不備などで、ヒスタミン生成菌が作用してヒスタジ

ンからヒスタミンが生成され、これを食べると食中毒となります。ヒスタミンは、一度生成すると加熱しても分解しません。ヒスタミンによる食中毒を防止するには、①鮮度や管理状態の良い物を購入する、②低温管理の徹底、③冷蔵庫で保管する場合でも、長期間の保存は避ける、④仕入れ先等からヒスタミンの検査結果を入手するなどして、安全性を確認することが大切です。

自然毒

動物性自然毒及び植物性自然毒によるものがそれぞれ二件ずつ発生しました。

動物性自然毒であるテトラミンによる食中毒が二件発生しました。いわゆる「ツブ貝」、「バイ貝」と呼ばれる巻貝の唾液腺にはテトラミンと呼ばれる巻貝の唾液腺にはテトラミンを含むものがあり、これを除去せずに喫食すると、食後三十分から一時間で、激しい頭痛、めまい、足のふらつき、眼底の痛み、眼のちらつき、吐き気などを呈します。

テトラミンは加熱しても分解しないため、唾液腺を確実に除去することが必要です。販売店で購入する際には、唾液腺が除去されているか確認しましょう。

植物性自然毒による食中毒は、二件発生しました。

四月、自宅の庭に生えていたスイセンをニラと誤って調理して喫食し、食中毒となりました。

五月には、自宅のプランターに生えたチョウセンアサガオの葉を、以前種を蒔いたルッコラの葉と間違えて採り、食中毒となりました。

自宅の庭や家庭菜園に生えた植物でも、必ずしも食べられるものとは限りません。採取する前に、食べられる種類かどうかを確認し、確認できないものは食べないことをやめましょう。